

## ATTIVITÀ DEL CENTRO

### La Pistata delle lenticchie

testi di di Nicola e Margherita Longo  
foto di Bruno Campolo

Proponiamo, per i nostri lettori, una selezione delle immagini della mostra fotografica di Bruno Campolo La Pistata delle lenticchie organizzata nel 2001 dal nostro Centro Studi ed esposta a Ustica nei locali dell'ex Fosso. I testi sono stati curati da Nicola e Margherita Longo.

Bruno Campolo, usticese, sin dai primi anni Settanta ha coltivato la passione per la fotografia e per la sua isola rendendosi testimone attento a cogliere gli ultimi documenti della vita contadina e marinara, ora in profonda trasformazione tecnica. Con ciò salvando la memoria della civiltà e della cultura della nostra isola.

Nicola Longo, socio fondatore del Centro Studi, agronomo usticese, è titolare con la figlia Margherita di un'azienda agricola.

Proponendo al pubblico il valore, soprattutto antropologico e culturale legato al rapporto tra uomo terra e tecnica nella coltivazione della lenticchia di Ustica, la mostra ha voluto essere anzitutto un omaggio ed un segno di gratitudine alla civiltà contadina usticese.

La sequenza di immagini che segue rappresenta la *Pistata delle lenticchie* che era l'ultima operazione con la quale il contadino usticese concludeva il percorso lavorativo della coltivazione del legume.

La pistata consisteva nella frantumazione all'interno dell'aia dei piccoli baccelli e dell'intera pianta ormai essiccata, nonché nella successiva *spaghiata* al vento per la separazione della paglia dalle lenticchie ed infine nella cinuta con l'apposito grande setaccio circolare



**Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica**

**Mostra fotografica**

**La Pistata delle lenticchie**

*di Bruno Campolo*

*Testi di Nicola e Margherita Longo*

**Nella sede sociale Locali "Ex Fosso"**  
**Largo Granguardia**

**Inaugurazione sabato 4 agosto 2001**  
**alle ore 20.00**

**Aperta dal 5 al 25 agosto 2001**



*Dal fiore (a sinistra) sboccia il bozzolo che contiene la minuscola lenticchia.*



#### La lenticchia di Ustica

La lenticchia di Ustica (*Lens culinaris* Medik) è coltivata nell'isola fin dai tempi della sua colonizzazione del 1763 e fa parte del gruppo microsperma cioè a seme piccolo.

Il suo pregio è dovuto alla caratteristica varietale e all'ambiente ideale tipico dei terreni vulcanici oltre che alle piccolissime dimensioni, al gusto intenso, al profumo nella fase di cottura e alla sua tenerezza.

Le tecniche colturali sono state quelle antichissime in uso fra i popoli del Mediterraneo, per i quali i legumi hanno rappresentato sempre un aspetto fondamentale dell'alimentazione.



**LA SEMINA.** Sul finire dell'estate il terreno veniva dissodato con l'aratro trainato da una coppia di mucche. La semina delle lenticchie inizia il giorno di Santa Lucia (13 dicembre) e si protrae sino alla metà di gennaio. Con l'aiuto di un asino e di un aratro di ferro si tracciavano i solchi in cui venivano fatti cadere da una mano esperta i semi. Frequente era pure, in particolari annate piovose, la semina manuale *a spaglio*.





**LA COLTIVAZIONE.** Con piccole zappette (*zappudda*) viene eseguita ancora oggi in marzo la *zappuliata* che consiste nell'eliminazione delle erbe infestanti. L'uso della *zappudda* presuppone la conoscenza delle tecniche defaticanti tramandate di padre in figlio. Tra queste quella di far gravare il peso del corpo sul ginocchio poggiandovi il gomito sinistro. Quest'operazione viene fatta in gruppo secondo una vecchia usanza di cooperazione (*aiutu pa aiutu*).  
In basso campo di lenticchie nel mese di aprile in piena fioritura.





**LA RACCOLTA.** Le piante di lenticchie vengono raccolte nella prima metà di giugno avendo cura di estirparle manualmente nelle primissime ore mattutine o nelle notti di luna piena, quando i baccelli ancora umidi per la rugiada trattengono il seme e restano attaccati alla pianta. Una volta essiccate sul campo venivano trasportate nell'aia, uno spazio circolare, delimitato da pietre, il cui fondo è appositamente preparato con cura battendo la terra bagnata con acqua e mescolata a paglia fine.





LA PISTATA. Esposte al sole nell'aia le piante di lenticchie sono adeguatamente rivoltate sino a quando non sono completamente essiccate (*caliate*) e quindi facilmente frantumabili. Solo allora cominciava la pistata, che doveva svolgersi nelle ore più calde della giornata.

I primi a fare ingresso nel campo erano gli asini, che, spronati a correre all'interno dell'aia, schiacciavano la massa (*amman-savano*) riducendone il volume e preparando così il più lento e paziente successivo intervento delle mucche. Queste, appaiate con un giogo, trascinavano la *pietra di pistari* che aiutava la rottura dei baccelli e la formazione della paglia. Talvolta alle mucche si aggiungeva una coppia di asini.





**LA SPAGGHIATA.** Quando i baccelli erano tutti rotti e la paglia era abbastanza fine e leggera da essere facilmente trasportata dal vento gli animali uscivano dall'aia. Aveva inizio allora la *spagghiata*, un'operazione finalizzata a separare il legume dalla paglia utilizzando il vento, che doveva avere la giusta forza: né lieve perché altrimenti non avrebbe la forza di trascinare ai margini dell'aia la paglia, né forte perché avrebbe portato via anche il legume.

La spagghiata era un'operazione che coinvolgeva più addetti, tutti ricchi di esperienza. Il ritmo e la gestualità con cui si governava il tridente di legno che sollevava in alto paglia e lenticchie e le posizioni che ogni uomo doveva tenere all'interno dell'aia erano scanditi seguendo regole rigide tramandate per secoli.



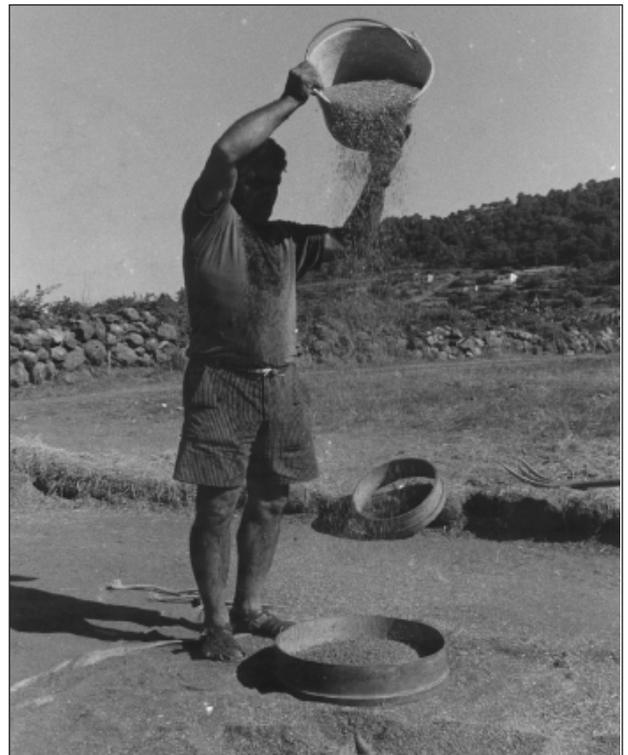


**LA PALIATA.** Espulso dall'aia il grosso della paglia si impiegava un altro attrezzo fondamentale, la pala di legno, al posto del tridente. Iniziava così la *paliata* che serviva a separare, sempre utilizzando la forza del vento, gli ultimi residui di paglia e la polvere mescolata alle lenticchie, formando via via al centro dell'aia il mucchio di lenticchie, il *munzeddu*. L'uso della pala era riservato ai più esperti perché richiedeva una particolare perizia. L'aia veniva accuratamente ripulita per lo più ad opera di vecchi, donne e ragazzi con piccole scope (*scupitti*) fatte legando in piccoli fasci piante secche di lino. Nessun seme di lenticchia doveva andare disperso.





**LA ANNITTATA E IL MUNZEDDU.** Attraverso un processo paziente e faticoso, fatto con setacci, con scopini, con pale, con un sapiente sfruttamento del vento si espellevano i corpi estranei (annittata) e si andava formando il *munzeddu*: il frutto di una giornata di complesso e faticoso lavoro e di tanta pazienza.





**LA CIRNUTA.** Non appena il *munzeddu*, simbolo e segno di un traguardo raggiunto, si era costituito, compariva nell'aia la figura mitica del cernitore (*cirnituri*).

Questi servendosi del *crivu*, iniziava la delicata fase della cernita che porterà alle lenticchie pronte da insaccare.

Maneggiare il *crivu*, sorretto da un trepiedi di legno (*Triangulu*), era un lavoro riservato a pochissimi esperti che operavano anche conto terzi. Vecchi cernitori del passato, come i fratelli Nino ed Ernesto Licciardi, Felice Maggiore ed altri ancora, sono figure leggendarie che appartengono alla storia della lenticchia usticese.

Il *crivu* è un grande setaccio rotondo del diametro di un metro, realizzato nelle zone interne della Sicilia con pelle di asino bucherellata con perizia e fantasia in modo da ricavarne disegni degni di un'opera d'arte. Con buchi più piccoli in prossimità dei bordi esterni veniva scritto l'anno di costruzione e le iniziali del committente.

I *crivi* venivano tramandati da padre in figlio e quelli ancora esistenti nell'isola hanno almeno un secolo di vita.



La *pistata* è una tecnica un tempo usata anche per il grano, l'orzo, le fave e altro legumi.

Da qualche anno nuove tecnologie sono state introdotte sia nella coltivazione che nella selezione delle lenticchie e la *pistata* è caduta in disuso. Questa mostra fotografica quindi assume il valore di un documento di straordinaria importanza per la tutela della memoria storica del lavoro contadino usticese.

Oggi la lenticchia di Ustica sta vivendo un momento di rilancio e valorizzazione dovuto soprattutto alla meritoria opera di Slow Food che ha inserito il legume usticese fra i primi 100 presidi italiani degni di promozione.

La nostra lenticchia oggi elegantemente insacchettata grazie anche alla collaborazione della Fiorucci Salumi è stata apprezzata protagonista dei due recenti Saloni Int. del Gusto di Torino.

L'azione di assistenza tecnica della Sezione Operativa 60 della Regione Siciliana e l'inserimento della lenticchia usticese nella lista dei prodotti tipici nazionali del Ministero Politiche Agricole sono ulteriore conferma dell'interesse oggi rivolto al nostro minuscolo legume.

#### PICCOLO GLOSSARIO dei termini usati nel giorno della *pistata*

##### Attrezzi da lavoro

**Crivu:** Setaccio. Quelli in foto, gli unici mezzi utilizzati ancora oggi per la cernita, sono di pelle d'asino, forati a mano e costruiti tutti tra la fine del 1800 e gli inizi del 1900.

**Cutra:** Telone utilizzato per trasportare le piante secche dal campo all'aia.

**Iuvu di l'aria:** Giogo in legno per appaiare le mucche; è più lungo di quello usato per l'aratura.

**Lignu d'a pietra:** Legno per collegare la pietra al giogo.

**Pala:** Pala di legno per la formazione del *munzeddu* di lenticchie al centro dell'aia.

**Petra di l'aria:** La pietra piatta trascinata dalle mucche.

**Scupitti:** Scope un tempo costituite da piante secche di lino, che veniva seminato a ciuffi in mezzo ai campi di lenticchie, ora sostituito da altri materiali. Gli *scupitti* servono per pulire l'aia.

**Trarenta:** Tridente in legno utilizzato per spagliare al vento le lenticchie.

**Triangulu:** Treppiedi in legno che sorregge il *crivu*.

**Tùmmunu:** Contenitore in legno che misura, in volume, i legumi al momento di insaccarli. Un *tùmmunu* corrisponde a 16 chili di lenticchie.

##### Altri termini da conoscere

**Ammansuta:** Operazione per rendere "*mansa*" cioè per diminuire la voluminosa massa delle piante secche, facendo correre su di esse gli asini.

**Annittata:** La separazione completa della paglia dalle lenticchie con la formazione del *munzeddu*.

**Munzeddu:** Cumulo di lenticchie ormai spagliate.

**Scioccu:** Asino

**Tagghiata:** Uscita degli animali dall'aia per l'inizio della spagliata.

**Vutata di l'aria:** Indica l'azione di rivoltare le piante nell'aia per esporle al sole.